

★★★★☆ Querbach

Kontakt

Lenchenstraße 19
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723-3887
Fax: 06723-87405
www.querbach.com
info@querbach.com

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 14-17:30 Uhr
Sa. 9-14 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber

Peter Querbach

Rebfläche

10 Hektar

Produktion

60.000-80.000 Flaschen

Die Weinberge von Peter Querbach liegen vor allem in den beiden Oestricher Lagen Doosberg und Lenchen, aber auch in Hallgarten (Schönhell) und Winkel (Hasensprung) ist er vertreten. Neben Riesling baut er etwas Spätburgunder an, den er teils als Rotwein, teils als Blanc de Noir und Sekt ausbaut; zukünftig soll etwas mehr Spätburgunder angepflanzt werden. Das Sortiment ist klar gestaltet: Die Basis bilden der Schoppen genannte Riesling, anfangs nur im Liter, inzwischen aber in der 0,75 Liter-Flasche erhältlich, und der Riesling Classic, der mit dem Jahrgang 2014 den Namen Riesling „sur lie“ erhielt, dann folgt der Orts-Riesling aus Hallgarten, schließlich die beiden Lagenrieslinge aus dem Oestricher Lenchen („Querbach N° 1“) und dem Oestricher Doosberg, der heute den Namen Milestone trägt. Pinot Noir sowie Sekte, mal aus Riesling, mal aus Pinot Noir, ergänzen immer wieder das Sortiment. Bereits seit dem Jahrgang 1999 bietet das Weingut Querbach seine Weine mit dem von Peter Querbach entwickelten Verschlussystem, basierend auf einem Edelstahlverschluss (eine Art Kronkorken) an. Nach einer Maischestandzeit von etwa zwölf Stunden werden die Moste mit den natürlichen Hefen vergoren, alle Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut. Die Weine bleiben recht lange auf der Hefe und werden relativ spät abgefüllt, sie liegen im Restzucker im oberen trockenen respektive unteren halbtrockenen Bereich. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Querbach'schen Weine, schon damals waren wir beeindruckt vom guten Niveau der Basis-Rieslinge, schon damals fanden wir den Spitzenwein aus dem Doosberg hervorragend. Die Weine zeigen eine klare Handschrift, sie sind klar und geradlinig, besitzen Frucht und Kraft, die Kollektionen sind immer stimmig, man findet immer eine klare Steigerung von den Guts- hin zu den Orts- und Lagenweinen. Und es sind Weine, die hervorragend altern können, wovon wir uns schon mehrfach überzeugen konnten, nicht nur die Topweine. Und für Liebhaber gereifter Rieslinge ein Tipp: Peter Querbach hat noch viele alte Jahrgänge im Verkauf – und diese bietet er erstaunlicherweise zu den gleichen Preisen an wie die jeweils aktuellen Weine.

🍷 Kollektion

Peter Querbach bringt seine Weine ohnehin erst im zweiten Jahr nach der Ernte auf den Markt, in diesem Jahr nun hat er uns mit dem Schoppen und dem Milestone nochmals zwei Rieslinge aus dem Jahrgang 2017 präsentiert, der 2018er Milestone war im Sommer 2020 immer noch am Gären. Aber wir verkosten ja gerne zurückliegende Jahrgänge, wissen wir doch, wie gut die Querbach'schen Rieslinge sich auf der Flasche entwickeln. Der 2017er Schoppen ist würzig und eindringlich, zeigt reife Frucht, besitzt Fülle und Kraft, viel reife Frucht und Substanz, ist recht süß, aber wunderschön saftig. Auch den 2015er Schoppen hat Peter

Querbach nochmals mitgeschickt, da der Jahrgang 2015 gerade auf dem Punkt sei – und er hat recht, der Wein zeigt gute Konzentration, feine Würze und reife Frucht, ist füllig und saftig im Mund, besitzt reife Frucht, gute Struktur, Frische und Grip. Gute Konzentration und reife Frucht zeigt auch der 2018er Riesling sur lie im Bouquet, ist herrlich eindringlich, füllig und saftig, besitzt herrlich viel Frucht und Substanz: Ein Maul voll Riesling. Der 2018er Riesling Edition ist würzig und eindringlich im Bouquet,

zeigt anfangs eine leichte Schärfe, die sich dann aber verliert, besitzt Fülle und Kraft im Mund, reintonige reife Frucht und Substanz, gute Struktur. Auch der Hallgartener Riesling und der Wein aus dem Lenchen tragen nun das „sur lie“ in ihrem Namen. Der Riesling Hallgarten ist im Jahrgang 2018 hervorragend, zeigt gute Konzentration und Intensität, leicht rauchig-würzige Noten, ist füllig und stoffig im Mund, besitzt viel Kraft und Substanz, ist noch sehr jugendlich. Der Riesling Q1 aus dem Oestricher Lenchen ist im Jahrgang 2018 enorm würzig und eindringlich im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, gute Konzentration, ist enorm füllig und kraftvoll im Mund, besitzt, bei moderatem Alkoholwert, was für alle Querbach'schen Weine gilt, enorm viel Substanz, gute Struktur und reife süße Frucht. Da der 2018er Milestone noch am Gären war, hat Peter Querbach uns nochmals den 2017er mitgeschickt, der uns im vergangenen Jahr ganz hervorragend gefallen hat, sich nun auch sehr offen im Bouquet präsentiert, intensiv fruchtig, etwas Aprikosen zeigt, im Mund aber kompakt und verschlossen ist, „zugemacht“ hat, derzeit nicht die Komplexität zeigt, die uns vor einem Jahr so gut gefallen hat. Was wohl auch Peter Querbach weiß, denn er hat uns auch noch den 2015er Milestone eingepackt, der sich in blinder Verfassung präsentiert, würzig und eindringlich im Bouquet ist bei leichter Schärfe, füllig und stoffig im Mund ist, viel Substanz und Druck besitzt und dezent mineralische Noten. —

🍷 Weinbewertung

- 86** 2015 Riesling „Schoppen“ | 12%/9,-€
- 85** 2017 Riesling „Schoppen“ | 12%/9,-€
- 88** 2018 Riesling „sur lie“ | 12%/12,-€
- 89** 2018 Riesling „Edition“ | 12%/15,-€
- 90** 2018 Riesling „sur lie“ Hallgarten | 12%/18,-€
- 91** 2018 Riesling „Q 1“ „sur lie“ Oestrich Lenchen | 12%/21,-€
- 92** 2015 Riesling „Milestone“ Oestrich Doosberg | 12%/24,-€
- 90** 2017 Riesling „Milestone“ Oestrich Doosberg | 12%/24,-€



Peter Querbach

Lagen

Lenchen (Oestrich)
Doosberg (Oestrich)
Hasensprung (Winkel)

Rebsorten

Riesling (98 %)
Spätburgunder (2 %)

